

PRESSEMITTEILUNG

Kooperation zwischen WISAG Event Catering und Gibson Club Frankfurt

Perfekte Synergie für erstklassige Events

Frankfurt am Main, den 4. April 2025 – Im Gibson Club in Frankfurt wird Exzellenz großgeschrieben – sei es in der Location, der Atmosphäre oder im kulinarischen Angebot. Doch was diesen Club besonders macht, ist nicht nur sein einzigartiges Ambiente, sondern auch eine Partnerschaft, die auf Vertrauen, Professionalität und Perfektion basiert. Seit 2017 arbeiten die WISAG Event Catering und der Gibson Club eng zusammen und setzen Maßstäbe für gastronomische Spitzenleistung bei Events. Für Rüdiger Flörcks, Leiter Corporate Events im Gibson Club, und Georgios Krokos, Leiter der WISAG Event Catering, steht fest: „Wir sind ein Team – und ein erfolgreiches dazu.“

Seit der Kooperation mit der WISAG Event Catering hat sich die Qualität des gastronomischen Angebots im Gibson Club auf ein neues Niveau gehoben. Gäste, Kunden und Künstler spüren den Unterschied – und honorieren ihn mit exzellentem Feedback. Zuvor hatte der 2012 gegründete Club Cateringpartner flexibel gewechselt, bis Rüdiger Flörcks bei einer Veranstaltung auf das herausragende kulinarische Konzept der WISAG Event Catering sowie auf den damaligen Küchenchef Georgios Krokos aufmerksam wurde.

Diese Begegnung markierte den Beginn einer Zusammenarbeit, die Flörcks heute als freundschaftlich, hochprofessionell und vertrauensvoll beschreibt. „Georgios Krokos ist kein klassischer Eventcaterer, sondern bringt das Potenzial eines Sternekochs mit und setzt dieses perfekt für das Catering um – mit höchster Qualität und wirtschaftlicher Effizienz“, so Flörcks, der selbst über zwölf Jahre mit einem Sternekoch zusammengearbeitet hat. Das Lob ist gegenseitig: Für Georgios Krokos ist klar, dass das positive Feedback der

Gäste auch auf die reibungslose Zusammenarbeit mit Rüdiger Flörcks und dem Gibson-Team zurückzuführen ist – geprägt von kurzen Entscheidungswegen, Professionalität und Ehrlichkeit in einer der angesagtesten Locations Frankfurts.

Seit 2012 ist der Gibson Club eine gefragte Eventlocation für maßgeschneiderte Firmenveranstaltungen, exklusive Club-Events und mitreißende Live-Konzerte internationaler Top-Acts. Mit einer variablen Veranstaltungsfläche von bis zu 1.200 Quadratmetern bietet der Club ideale Bedingungen für Tagungen, Seminare, Workshops, Teamevents, Firmenfeiern und Corporate Clubbing.

Technisch setzt der Gibson Club neue Maßstäbe: Eine 50 Quadratmeter große Bühne und ein 72,5 Quadratmeter umfassendes LED-Panelssystem ermöglichen eindrucksvolle visuelle Inszenierungen. Teile des Panels sind in die Decke integriert, wodurch spektakuläre Licht- und Videoeffekte realisiert werden können. Mehr als 90 moderne Leuchten und ein hochwertiges L-Acoustics Soundsystem schaffen eine außergewöhnliche audiovisuelle Atmosphäre.

Ein wesentlicher Erfolgsfaktor ist auch das eingespielte Team des Clubs: 120 feste und 60 freie Mitarbeiter sorgen bei jeder Veranstaltung für eine reibungslose Umsetzung – von der Planung bis zur Durchführung. Dank dieser professionellen Crew und modernster Veranstaltungstechnik können die WISAG Event Catering und der Gibson Club höchste Servicequalität und maßgeschneiderte Eventlösungen bieten. Ein starkes Netzwerk aus zuverlässigen Dienstleistern rundet das Angebot ab.

Bald gibt es noch mehr zu erleben: Im Mai öffnet der Gibson Beach Club in der Frankfurter Innenstadt erneut seine Tore. Mit echtem Sand, stylischer Lounge-Atmosphäre und urbanem Beachflair wird er zum Hotspot für exklusive Events. Selbstverständlich ist auch Georgios Krokos mit seinem Team wieder dabei, um die Gäste mit einer sterneverdächtigen Kulinarik zu verwöhnen.



Seit 2017 catert die WISAG für den Gibson Club in Frankfurt. Im Bild v. l.: Rüdiger Flörcks, Leiter Corporate Events im Gibson Club, und Georgios Krokos, Leiter der WISAG Event Catering. Bildquelle: Gibson



Seit 2012 ist der Gibson Club eine gefragte Eventlocation für maßgeschneiderte Firmenveranstaltungen, exklusive Club-Events und mitreißende Live-Konzerte internationaler Top-Acts. Die WISAG Event Catering krönt die Events mit einzigartiger Kulinarik. Bildquelle: Gibson

Presseservice:

Diese Meldung sowie weiteres Text- und Bildmaterial können Sie auf den Presseseiten der WISAG Facility Service im Internet unter www.wisag.de herunterladen. Quellenangabe/ Copyright für Bilder und Grafiken: WISAG, 2025.

Über die WISAG Event Catering GmbH & Co. KG

Die WISAG Event Catering bietet maßgeschneiderte kulinarische Konzepte für Veranstaltungen jeder Art für bis zu 10.000 Gäste – von exklusiven Kunden-Events über Messen bis hin zu Weihnachtsfeiern. Von Fine Dining über Flying Buffets und Fingerfood bis hin zu individuellen Menüs – die WISAG Event Catering sorgt als Gastgeber mit Herz für unvergessliche Geschmackserlebnisse. Als Teil der WISAG Catering, die täglich Menschen in Unternehmen, Krankenhäusern, Bildungs- und Gesundheitseinrichtungen versorgt, legt das Unternehmen besonderen Wert auf hochwertige Zutaten, handwerkliche Zubereitung und erstklassigen Service. Die WISAG Catering ist Teil des Geschäftsbereichs Facility Service der WISAG, einem der führenden Anbieter von technischen und infrastrukturellen Dienstleistungen für Immobilien, der in Deutschland mit rund 35.000 Mitarbeitenden und mehr als 200 Niederlassungen für seine Kunden im Einsatz ist.

Kontakt WISAG:

WISAG Facility Service Holding SE
 Alena Stephan
 Referentin Unternehmenskommunikation
 Herriotstraße 3, D-60528 Frankfurt am Main
 Telefon: +49 69 505044-335
 E-Mail: alena.stephan@wisag.de
 Website: www.wisag.de